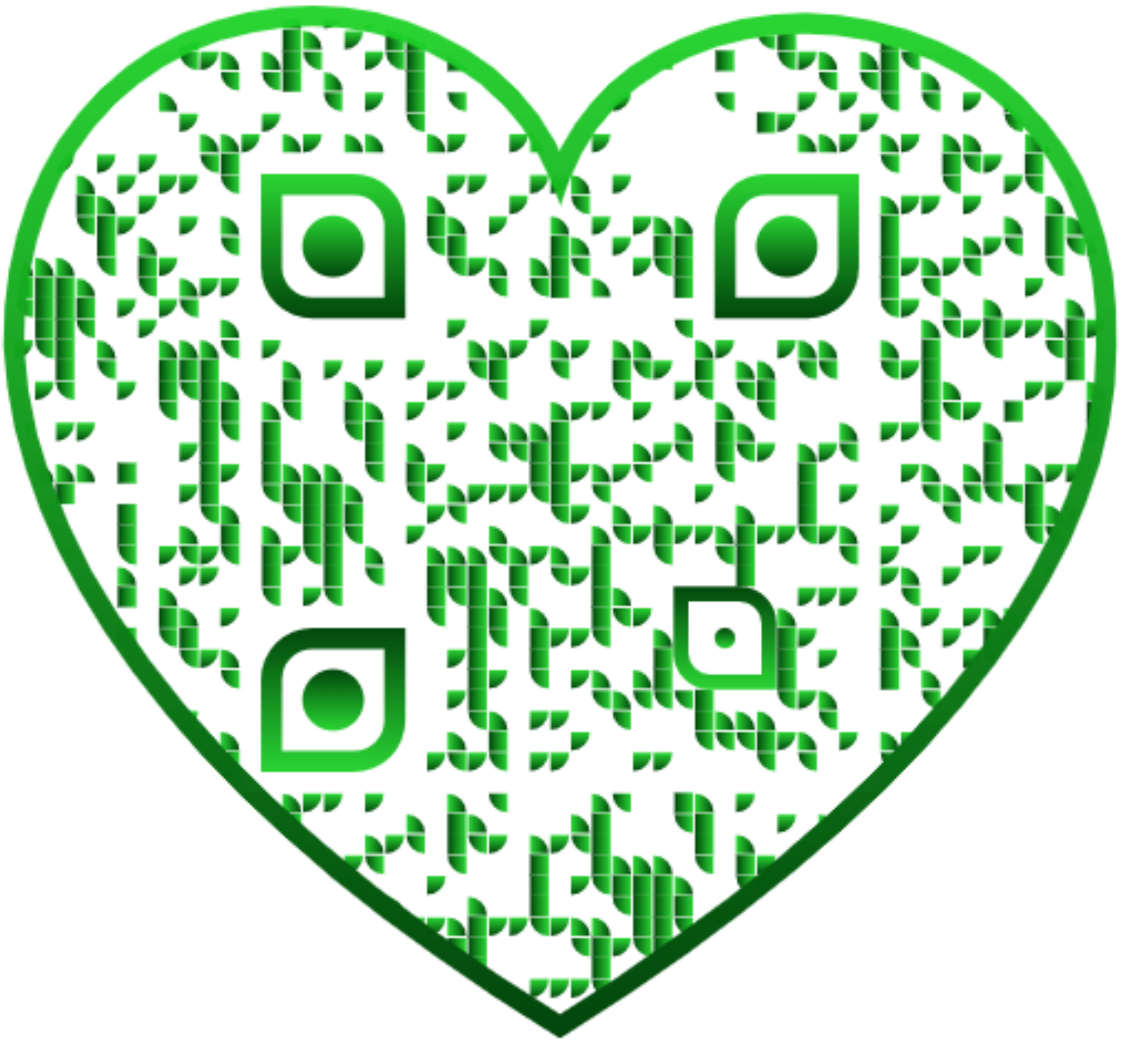
COOKING Time

100 recettes

Tout chocolat

ARTÉMIS ÉDITIONS



Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de Patrick André, Guillaume Mourton,
Samuel Butler, Luc Verney-Carron, Philippe Chavanne
et Séverine Gaonac'h

Toutes les photos sont de P. André/Nature.

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton
Suivi éditorial : Sophie Jutier
PAO : Nathalie Lachaud, Francis Rossignol
Photogravure : Lionel Lisay

© 2011 Losange
© 2011 Éditions Artémis pour la présente édition

ISBN : 978-2-8160-0125-9
N° d'éditeur : 8160
Dépôt légal : juin 2011

Achevé d'imprimer : mai 2011
Imprimé en Chine par Toppan Leefung

100 recettes

Tout chocolat

ARTÉMIS
EDITIONS

Bavarois au chocolat blanc et à la mangue

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

- 1 mangue
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 5 feuilles de gélatine
- 20 cl de lait
- 100 g de chocolat blanc concassé
- 3 gouttes d'extrait de vanille
- 25 cl de crème liquide

1. Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer le lait, puis ajoutez-y les feuilles de gélatine, le chocolat blanc et l'extrait de vanille. Faites fondre à feu doux tout en remuant, puis laissez refroidir.

2. Épluchez et coupez la mangue en lamelles. Faites-la cuire avec 50 g de sucre dans le beurre bien chaud. Posez ensuite les tranches au fond d'un moule à bavarois.

3. Montez la crème en chantilly, puis incorporez-y délicatement la préparation chocolatée. Versez l'appareil sur les mangues.

4. Laissez prendre 6 h au frais. Démoulez et servez frais. Vous pouvez servir les bavarois avec un coulis de fruits.

Biscotti au chocolat

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

- 100 g de chocolat noir concassé
- 100 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g de pignons de pin
- 1 pincée de cannelle

1. Mélangez l'œuf et le sucre, puis versez dans un robot ménager, ajoutez la farine, le chocolat, la levure, les pignons de pin, la cannelle, les amandes effilées et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

2. Confectionnez un rouleau de pâte d'environ 20 cm, posez sur une plaque allant au four et faites cuire 35 min au four à 180 °C (th. 6).

3. Laissez refroidir ce gâteau avant de servir.

Bavarois au chocolat blanc et à la mangue ▶

Biscuits *au chocolat coulant*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 100 g de chocolat concassé
- 50 g de chocolat en carreaux
- 80 g de sucre
- 3 œufs
- 30 g de beurre
- 30 g d'amandes en poudre
- 2 c. à s. de farine

1. Faites fondre les 100 g de chocolat concassé et le beurre au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le chocolat fondu et les amandes en poudre.

2. Montez les blancs en neige très ferme et mélangez-les délicatement à la préparation précédente.

3. Versez un peu de pâte dans des moules individuels bien beurrés, posez dessus les carreaux de chocolat et recouvrez de pâte.

4. Faites cuire immédiatement dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Servez aussitôt.

Remarque
Il est préférable de ne pas démouler ces gâteaux afin de ne pas les casser. Si vous voulez quand même les démouler, utilisez de préférence des moules souples en silicone.

Biscuit au chocolat *et au caramel mou*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min

- 200 g de biscuits lu
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 200 g de chocolat noir fondu
- 10 d de crème liquide
- 50 g de beurre

1. Réduisez les biscuits en poudre. Faites fondre le beurre. Mélangez ces deux ingrédients. Tapissez le fond d'une barquette à glace de ce mélange en tassant avec le dos d'une cuillère.

2. Confectionnez un caramel avec le sucre et un peu d'eau, puis ajoutez la crème et 100 g de chocolat fondu.

3. Versez votre mélange caramel-chocolat sur les biscuits, puis versez les 100 g restants de chocolat noir fondu par-dessus.

4. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 h, puis coupez le biscuit en petits carrés. Servez avec le café par exemple.

Brioche aux pépites
de chocolat

Brioche *aux pépites de chocolat*

Pour 1 brioche/Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 250 g de farine type 55
- 10 g de levure de boulanger
- 5 g de sel
- 5 cl de lait
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de beurre
- 100 g de pépites de chocolat

1. Émiettez la levure de boulanger dans un récipient et ajoutez le sel. Attendez 1 à 2 min puis ajoutez la farine et le sucre. Mélangez.

2. Faites un puits dans la préparation et ajoutez les œufs entiers, le lait tiède et le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

3. Mettez la pâte à lever couverte d'un torchon humide dans un endroit tiède (de 20 à 25 °C) pendant 1 h. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat, pétrissez à nouveau la pâte, puis déposez-la dans un moule et faites-la lever pendant encore 1 h.

4. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf, puis enfournez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pour 30 à 40 min.

Brownie *au chocolat noir*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

- 125 g de farine
- 90 g de sucre
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de chocolat noir fondu
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de beurre fondu

1. Mélangez la levure et le sel à la farine. À part, mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez le beurre, le chocolat fondu, puis le mélange farine-levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

3. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau.

4. Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et faites cuire dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 15 min.

5. Laissez refroidir puis coupez le brownie en rectangles et servez.

Brownie au chocolat, écume de caramel au beurre demi-sel

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 4 parts de brownies (voir recette p. 9)
- 120 g de sucre
- 20 cl de crème
- 50 g de beurre demi-sel

1. Placez le sucre dans une casserole avec un fond d'eau et réalisez un caramel. Ajoutez le beurre, puis la crème.

2. Faites bouillir 1 min. Mélangez bien et passez au chinois. Versez le tout dans un siphon. Fermez, insérez une cartouche de gaz et secouez bien.

3. Servez les parts de brownies froides avec l'écume de caramel.

Cake au chocolat et aux cacahuètes

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 3 œufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 5 cl de liqueur de fraises des bois
- 200 g de cacahuètes enrobées de caramel
- 4 c. à s. de cacao en poudre
- 130 g de sucre

1. Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez le lait petit à petit tout en remuant, puis le beurre fondu, la liqueur de fraises des bois, la farine, la levure et le cacao en poudre. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

2. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer au frais 1 h.

3. Incorporez les cacahuètes à la pâte et versez le tout dans un moule à cake préalablement huilé. Faites cuire dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 45 min. Servez tiède.

Cake au chocolat et aux cacahuètes ▶

Cake marbré *chocolat-vanille*

Pour 1 cake / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 45 min

- 100 g de cacao
- 2 c. à s. de vanille liquide
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure.

2. À part, battez les œufs avec le sucre et ajoutez-les à la farine. Mélangez bien puis incorporez le lait et l'huile.

3. Partagez la pâte en deux et ajoutez le cacao dans l'une et la vanille dans l'autre. Mélangez bien chacune et versez les deux pâtes dans un moule à cake beurré. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

4. Faites cuire au four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 45 min environ.

Remarque
Vous pouvez remplacer l'huile par 100 g de beurre demi-sel

Cake marbré au chocolat *et à la liqueur de banane*

Pour 1 cake / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 100 g de chocolat en poudre
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 5 cl de liqueur de banane
- 10 cl d'huile

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure.

2. À part, battez les œufs avec le sucre et ajoutez-les à la farine. Mélangez bien puis incorporez le lait et l'huile.

3. Partagez la pâte en deux et ajoutez le chocolat dans une moitié et la liqueur de banane dans l'autre.

4. Versez les deux pâtes dans un moule à cake beurré. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

5. Faites cuire au four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 45 min environ.

Chantilly *de chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 100 g de chocolat noir
- 6 feuilles de gélatine
- 40 cl de lait demi-écrémé

1. Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

2. Portez le lait à ébullition et ajoutez le chocolat.

3. Ajoutez la gélatine. Mélangez bien et faites refroidir dans un cul-de-poule posé sur des glaçons.

4. Lorsque la gélatine commence à prendre, fouettez pour obtenir une mousse.

5. Répartissez dans 4 verres et servez.

Cigarettes russes *au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 125 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 1 c. à s. de fleur d'oranger
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

1. Travaillez 80 g de beurre en pommade. Ajoutez la farine, l'œuf, le sucre, le sel et la fleur d'oranger, mélangez bien et laissez reposer 30 min à température ambiante.

2. Étalez la pâte sur 5 cm d'épaisseur et coupez-la en 12 carrés. Humidifiez le bord des carrés, roulez la pâte en forme de cigarette et laissez reposer 30 min.

3. Placez les cigarettes sur la plaque du four et faites cuire 20 min dans un four chaud à 150 °C (th. 5).

4. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le reste du beurre et trempez le bout des cigarettes dans le chocolat. Laissez sécher et servez.

Charlotte au chocolat *et aux fruits de la passion*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 40 min

- 30 biscuits à la cuillère
- 250 g de chocolat noir concassé
- 100 g de beurre
- 110 g de sucre
- 6 œufs
- 3 c. à s. de rhum brun
- 10 cl d'eau
- 3 fruits de la passion

1. Mélangez l'eau, 50 g de sucre et le rhum. Trempez les biscuits à la cuillère dans la préparation, et tapissez-en un moule à charlotte de 18 cm de diamètre.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre et laissez refroidir à température ambiante. Mélangez 60 g de sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Montez les blancs en neige. Mélangez les jaunes avec le chocolat, puis incorporez délicatement les blancs.

3. Remplissez votre moule à charlotte de la moitié de la mousse au chocolat, déposez dessus une rangée de biscuits imbibés de rhum, ajoutez le reste de la mousse et terminez par des biscuits imbibés.

4. Recouvrez la charlotte au chocolat d'une assiette et surmontez le tout d'un poids lourd pour bien tasser. Laissez reposer de 12 à 24 h au réfrigérateur.

5. Avant de servir, démoulez la charlotte sur un plat de service, ouvrez les fruits de la passion et recouvrez le dessus de la charlotte de la pulpe.

Cookies *aux deux chocolats*

Pour 12 cookies / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

- 100 g de beurre fondu
- 50 g de sucre brun
- 50 g de sucre
- 150 g de farine
- 1/2 c. à c. de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 1/2 c. à c. d'extrait de vanille
- 1/2 c. à c. de sel
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 50 g de pépites de chocolat blanc
- 1 œuf

1. Mélangez la levure, le bicarbonate et le sel à la farine. À part, mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez le beurre, l'extrait de vanille et le mélange farine-levure-bicarbonate. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

3. Ajoutez les pépites de chocolat blanc et de chocolat noir, puis laissez reposer 1 h à température ambiante.

4. Faites des boules de la taille d'une noix, déposez-les sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, puis aplatissez-les pour former vos cookies.

5. Enfournez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 20 min. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie puis dégustez.

Coulants au chocolat *et noix de coco*

Pour 6 cocottes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 200 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 160 g de sucre
- 60 g de farine
- 6 c. à c. de noix de coco râpée
- 4 c. à s. de sucre
- 1 noix de beurre

1. Faites fondre une noix de beurre et beurrez-en les cocottes. Saupoudrez-les de sucre.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez le beurre coupé en parcelles.

3. Fouettez les œufs avec le sucre, puis incorporez la farine. Ajoutez le mélange chocolat-beurre et mélangez bien.

4. Garnissez les cocottes à moitié avec la préparation, ajoutez 1 cuillère à café de noix de coco râpée sur chacune, puis finissez de garnir les cocottes avec la pâte.

5. Laissez reposer 1 h au frais, puis faites cuire 8 à 10 min dans un four chaud à 210 °C (th. 7).

Craquelins au chocolat *et aux marrons*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 150 g de chocolat noir
- 80 g de crème de marrons
- 20 cl de crème liquide

1. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, puis versez-le sur une feuille de papier sulfurisé.

2. Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez le chocolat à 1 mm d'épaisseur. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 h.

3. Montez la crème en chantilly et ajoutez-y délicatement la crème de marrons.

4. À l'aide d'un verre, coupez 12 disques de chocolat. Montez vos craquelins en superposant crème de marrons et disques de chocolat. Servez frais.

Coulants au chocolat et noix de coco ▶

Crème brûlée *à la griotte et au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 50 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 100 g de griottes à l'eau-de-vie
- 4 c. à s. de sucre brun

1. Mélangez les œufs et le sucre en une pâte homogène, puis ajoutez le lait et la crème.

2. Répartissez les griottes dans 4 ramequins et versez-y la préparation aux œufs.

3. Faites cuire 15 min dans un four à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir au frais.

4. Saupoudrez de sucre brun avant de servir et caramélisez le dessus à l'aide d'un fer à crème brûlée.

Crème catalane *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 6 jaunes d'œuf
- 1 litre de lait
- 2 c. à s. de cacao en poudre
- 200 g de sucre
- 65 g de Maïzena
- 1 c. à c. de zestes de citron
- 1 bâton de cannelle
- 50 g de sucre brun

1. Mettez le lait (sauf 1/2 verre) dans une casserole avec le sucre, les jaunes d'œufs, les zestes de citron, le cacao et le bâton de cannelle. Délayez avec une cuillère en bois et portez à ébullition.

2. Retirez du feu. Mélangez le 1/2 verre de lait avec la Maïzena, ajoutez à la préparation, battez bien et laissez épaissir.

3. Versez la crème dans quatre moules à crème catalane et laissez refroidir.

4. Quand la crème est froide, saupoudrez de sucre brun et faites caraméliser le dessus avec un fer. Servez aussitôt.

◀ Crème catalane au chocolat

Crème glacée *chocolat-abricot*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min

- 5 c. à s. de confiture d'abricots
- 150 g de chocolat noir
- 80 cl de lait
- 7 jaunes d'œufs
- 20 cl de sucre de canne liquide

1. Coupez le chocolat en petits morceaux. Mélangez le sucre de canne avec les jaunes d'œufs.

2. Portez le lait à ébullition, puis versez sur les jaunes en remuant vigoureusement. Ajoutez le chocolat et mélangez bien.

3. Versez dans une casserole et faites cuire en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir. Laissez refroidir.

4. Passez la préparation dans une turbine à glace. Enlevez votre glace de la turbine et ajoutez la confiture d'abricots. Mélangez succinctement et laissez prendre au congélateur pendant 5 h.

Crumble aux bananes *et chocolat blanc*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 à 20 min

- 3 bananes
- 100 g de chocolat blanc en tablette
- 50 g de farine
- 30 g de poudre de noisettes
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre en pommade

1. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Coupez les carreaux de chocolat blanc en petits morceaux. Déposez les rondelles de bananes au fond d'un plat creux. Ajoutez les morceaux de chocolat par-dessus.

2. Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade, la farine, la poudre de noisettes ainsi que le sucre et travaillez du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte devienne sableuse ou bien émiettée.

3. Versez la pâte à crumble sur le chocolat et enfournez à 190 °C (th. 6-7) pendant 15-20 min environ. Servez tiède.

Crêpes *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 2 à 3 min

Pour la pâte à crêpes :

- 150 g de farine
- 15 d d'eau
- 15 d de lait
- 1 c. à s. de cacao non sucré
- 3 œufs
- 1 pincée de sel fin

Pour la pâte à tartiner :

- 200 g de chocolat à forte teneur en cacao
- 2 c. à s. d'huile neutre
- 2 c. à s. de sucre
- 4 c. à s. de crème de marrons
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 1 c. à s. de crème fleurette

1. Préparez la pâte à crêpes au robot ménager. Laissez-la reposer 1 h.

2. Dans une poêle à crêpes graissée, versez 1/2 louche de pâte. Inclinez la poêle en tous sens afin que la pâte nappe régulièrement le fond. Laissez cuire : après quelques secondes de cuisson, les bords se soulèvent légèrement d'eux-mêmes.

3. Quand la crêpe a une certaine consistance et se détache de la poêle, retournez-la à l'aide d'une spatule afin de cuire l'autre face. Terminez la cuisson (30 secondes environ) et faites glisser sur une assiette. Recommencez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

4. Gardez les crêpes au chaud en posant l'assiette sur une casserole d'eau frémissante.

5. Cassez en morceaux 100 g de chocolat et placez-les dans une casserole ; ajoutez-y 1 cuillère à soupe d'eau froide. Laissez-les fondre sur feu très doux, dans un bain-marie ou au micro-ondes (1 min sur minimun). Ajoutez la crème de marrons au chocolat fondu. Mélangez délicatement.

6. Tartinez chaque crêpe avec cette préparation, puis roulez-la en forme de cigare. Disposez les crêpes roulées sur un plat et tenez-les au chaud jusqu'au moment de servir.

7. Préparez la sauce au chocolat avec le chocolat restant et la crème fleurette. Servez les crêpes au chocolat, chaudes, accompagnées de la sauce au chocolat chaude ou tiède.

Croque *banane-chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 4 min

- 8 tranches de brioche
- 2 bananes
- 1 bombe de chantilly
- 200 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez la crème liquide et le beurre et mélangez bien.

2. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Répartissez la moitié des rondelles de banane sur 4 tranches de brioche.

3. Nappez-les de sauce chocolat, puis recouvrez des 4 autres tranches de brioche.

4. Disposez dessus les rondelles de banane restantes, puis nappez à nouveau de sauce chocolat.

5. Surmontez le tout de chantilly et dégustez.

Croque-monsieur *au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 10 min

- 8 tranches de brioche
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 100 g de noisettes concassées
- 200 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche

1. Portez la crème à ébullition puis, hors du feu, ajoutez le chocolat en petits morceaux et remuez jusqu'à ce qu'il fonde.

2. Versez la crème au chocolat dans un bol, que vous posez dans un contenant plus grand, rempli d'eau et de glaçons.

3. Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange mousse et refroidisse.

4. Mélangez les noisettes concassées à la préparation. Faites griller les tranches de brioches.

5. Tartinez une tranche avec la ganache au chocolat, posez dessus une autre tranche et décorez avec les écorces d'oranges confites.

Croque banane-chocolat ▶

Éclairs au chocolat

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15 à 20 min

Pour la pâte à choux :

- 4 œufs
- 125 g de farine
- 60 g de beurre
- 25 cl d'eau

Pour la crème pâtissière au chocolat :

- 50 cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 70 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 c. à s. de cacao

Pour la pâte à choux :

- 150 g de chocolat

1. Réalisez la pâte à choux : portez à ébullition l'eau avec le beurre. Ajoutez en une seule fois la farine et travaillez énergiquement la pâte avec une cuillère en bois, en restant sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient.

2. Hors du feu, ajoutez les œufs entiers un par un, en continuant de remuer jusqu'à ce qu'ils soient absorbés par la pâte.

3. À l'aide d'une poche à douille, étendez des petits boudins de pâte sur une plaque à pâtisserie.

4. Faites-les cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 min.

5. Réalisez la crème pâtissière : fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao.

6. Versez le lait chaud sur les œufs, remettez ce mélange sur le feu et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'il épaississe.

7. Fendez les éclairs en deux dans la longueur et garnissez-les de crème pâtissière chocolatée.

8. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Nappez le dessus des éclairs avec le chocolat fondu.

Flan aux saveurs *de noisette et de chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 3 g d'agar-agar
- 60 g de purée de noisettes
- 75 cl de lait de soja
- 90 g de sucre de canne complet
- 75 g de chocolat noir

1. Versez l'agar-agar et la purée de noisettes dans une casserole. Délayez-les avec le lait de soja, puis ajoutez le sucre de canne et le chocolat.

2. Mélangez bien et portez le tout à ébullition sans cesser de remuer. Laissez frémir la préparation pendant 30 secondes.

3. À la fin de la cuisson, répartissez la préparation dans des ramequins individuels et laissez-les complètement refroidir.

4. Glissez-les dans le réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Flan *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min
Cuisson : 30 à 35 min

- 50 cl de lait
- 5 œufs
- 70 g de sucre
- 150 g de chocolat

1. Faites chauffer le lait. Hors du feu, ajoutez le chocolat et attendez qu'il fonde.

2. Dans un saladier, cassez 3 œufs entiers et 2 jaunes, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

3. Versez le lait chocolaté sur les œufs, fouettez.

4. Versez le mélange dans un moule huilé, couvrez de papier aluminium et cuisez à la vapeur pendant 30 à 35 min. Servez froid.

◀ Flan aux saveurs de noisette et de chocolat

Florentins aux pignons *de pin et chocolat blanc*

Pour 15 pièces / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 10 min

Pour la pâte sucrée :

- 2 œufs
- 75 g de poudre d'amandes
- 5 g de sel
- 175 g de sucre glace
- 250 g de beurre en parcelles
- 500 g de farine

Pour l'appareil à florentins :

- 50 g de lait
- 35 g de sucre semoule
- 35 g de beurre
- 35 g de miel
- 35 g de noisettes concassées
- 35 g de pignons de pin concassés
- 15 g de fruits confits en cubes
- 100 g de chocolat blanc

1. Pour la pâte sucrée : sur un plan de travail, mettez la farine en fontaine. Au centre, ajoutez le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes. Travaillez du bout des doigts, puis incorporez le beurre en parcelles, continuez de mélanger délicatement pour obtenir une texture sableuse.

2. Ajoutez les œufs et rassemblez la pâte en boule. Enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 1 h.

3. Pour l'appareil à florentins : faites chauffer le lait avec le sucre et le miel à feu doux jusqu'à 113 °C. Incorporez le beurre, les noisettes, les pignons de pin et les fruits confits. Laissez refroidir.

4. Abaissez la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, coupez des couronnes et disposez-les dans des petits moules. Garnissez de l'appareil à florentins refroidi. Enfournez à 170 °C (th. 5-6) et faites cuire pendant 10 min.

5. Coupez le chocolat blanc en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. Une fois les biscuits froids, trempez-les dans le chocolat blanc fondu et laissez sécher.

Fondant à l'ananas *et au chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs entiers
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 340 g d'ananas au sirop égoutté

1. Dans un grand plat creux, mélangez intimement le sucre en poudre, le sucre vanillé, les œufs entiers et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une belle pâte.

2. Cassez grossièrement le chocolat en morceaux et faites-le fondre dans une casserole au bain-marie.

3. Ajoutez la farine, en la tamisant, à la pâte précédente, puis incorporez le chocolat. Mélangez une nouvelle fois jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

4. Coupez l'ananas en petits morceaux, incorporez-le à la pâte et mélangez de manière à bien répartir les morceaux de fruits.

5. Transvasez la préparation ainsi obtenue dans un plat pouvant aller au four et enfournez pour 25 min environ à 180 °C (th. 6). Sortez la préparation du four dès la fin de la cuisson.

Fondant *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min

- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat
- 125 g de farine tamisée
- 25 cl de crème fraîche épaisse

1. Battez les œufs, la pincée de sel et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis incorporez-le à la préparation et mélangez délicatement. Incorporez la farine et la crème et mélangez.

3. Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et fariné.

4. Faites cuire dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 25 min. Laissez refroidir avant de servir.

Fondant aux Petits-Suisses *et au chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 3 Petits-Suisses
- 150 g de sucre
- 3 œufs entiers
- 50 g de farine
- 200 g de chocolat noir
- 1 noix de beurre + beurre pour le moule

1. Versez les Petits-Suisses dans un plat creux et ajoutez-y le sucre en poudre, les œufs entiers et la farine. Mélangez bien tous ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Cassez grossièrement le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec une noix de beurre. Incorporez ensuite ce chocolat à la préparation précédente. Mélangez bien.

3. Beurrez sans excès un moule à gâteau et transvasez-y la pâte chocolatée. Enfournez pour 20 min environ à 180 °C (th. 6), en surveillant la cuisson. Sortez le fondant du four et démoulez-le.

Fondant au chocolat ▶

Fondue *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 45 min / Cuisson : 10 min

Pour la fondue :

- 450 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de cannelle

Pour tremper :

- 2 oranges
- 2 bananes
- 200 g de fraises
- 1/2 ananas
- 8 physalis
- 2 kiwis

1. Faites fondre le chocolat avec la crème et la cannelle à feu doux, puis transférez-le sur le réchaud.

2. Épluchez les bananes et les kiwis, puis coupez-les en rondelles. Pelez les oranges à vif et coupez-les en quartiers. Enlevez la partie centrale de l'ananas et coupez-le en cubes.

3. Piquez les fruits sur les fourchettes à fondue et trempez-les dans le chocolat. Servez avec des boudoirs et dégustez.

◀ Fondue au chocolat

Fudges *au chocolat au lait*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

- 15 cl de lait concentré
- 220 g de sucre
- 350 g de chocolat au lait concassé

1. Graissez un moule de 20 cm, carré de préférence.

2. Versez le lait et le sucre dans une casserole et portez à ébullition sur feu doux, en remuant de temps en temps. Baissez ensuite le feu et laissez frémir pendant 5 min.

3. Retirez la casserole du feu et ajoutez le chocolat blanc concassé. Mélangez doucement jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

4. Versez le fudge dans un moule préalablement beurré, carré de préférence. Laissez refroidir et prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

5. Une fois pris, coupez le fudge en petits cubes, que vous servirez avec le café par exemple.

Gâteau au chocolat noir *et framboises*

Pour 4 parts / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de framboises
- 80 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 200 g de beurre en pommade
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 pincée de quatre-épices

1. Coupez le chocolat en petits morceaux et laissez fondre avec le beurre au bain-marie.

2. Mélangez les œufs et le sucre, ajoutez la farine, la pincée de quatre-épices, la levure, puis le chocolat fondu.

3. Mélangez bien et incorporez délicatement les framboises.

4. Versez la préparation dans un moule préalablement beurré et faites cuire 45 min dans un four à 180 °C (th. 6).

5. Laissez tiédir et servez ce gâteau avec une crème glacée.

Glace au chocolat *meringué*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 50 cl de lait
- 12 cl de crème liquide
- 2 c. à s. de lait en poudre
- 140 g de sucre
- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de meringue émiettée
- 175 g de chocolat blanc concassé

1. Portez à ébullition le lait, la crème, le lait en poudre et la moitié du sucre.

2. Fouettez les jaunes et le restant de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait sur votre préparation en remuant constamment avec un fouet.

3. Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux, en mélangeant, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (83 °C).

4. Ajoutez le chocolat concassé, mélangez et laissez refroidir, puis versez la préparation dans votre turbine à glace.

5. Une fois la glace turbinée, ajoutez la meringue émiettée et laissez prendre au congélateur.

Glace au chocolat noir *et aux Smarties*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 70 cl de lait
- 140 g de sucre en poudre
- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de chocolat noir concassé
- 50 g de Smarties concassés

1. Portez à ébullition le lait, la crème, le lait en poudre et la moitié du sucre. Fouettez les jaunes et le restant de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait sur votre préparation en remuant constamment avec un fouet.

2. Versez dans une casserole et faites cuire à feu doux, en mélangeant, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (83 °C).

3. Ajoutez le chocolat concassé, mélangez et laissez refroidir, puis versez la préparation dans votre turbine à glace. Une fois la glace turbinée, ajoutez les Smarties et laissez prendre au congélateur.

Gaufres *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 5 min

Pour la pâte à gaufres :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 g de sel
- 15 g de sucre
- 60 g de beurre fondu
- 40 cl de lait
- 2 œufs
- 3 c. à s. de sucre glace

Pour la sauce au chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 16 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

1. Mélangez la farine, la levure, le sel, le sucre, le beurre, le lait et les 2 œufs battus en omelette pour obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez reposer 1 h 30 au frais.

2. Faites bouillir la crème. Versez-la sur le chocolat coupé en dés et le beurre et mélangez.

3. Allumez votre gaufrier et passez du papier absorbant trempé dans de l'huile sur les deux panneaux. Huilez les panneaux entre chaque gaufre.

4. Faites cuire vos gaufres et saupoudrez de sucre glace. Nappez de sauce au chocolat.

Génoise *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 1 c. à c. de levure chimique

1. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Tamisez la farine et le cacao. Incorporez délicatement la farine, le cacao et la levure à votre préparation.

3. Versez dans un moule à génoise préalablement beurré. Faites cuire 30 min dans un four à 180 °C (th. 6).

4. Retournez sur une grille à pâtisserie recouverte d'un torchon et laissez refroidir. Servez avec une crème anglaise.

Génoise au chocolat ▶

Crème anglaise *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 25 cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 20 g de sucre
- 50 g de chocolat noir

1. Mettez le lait à bouillir. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Versez le lait sur le mélange tout en remuant avec une spatule, puis faites cuire doucement pendant 10 min sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la spatule.

3. Cassez le chocolat en morceaux et incorporez-le à la crème chaude. Laissez refroidir avant de servir.

Crème pâtissière *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 25 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 50 g de chocolat noir
- 35 g de farine
- 30 g de beurre

1. Mettez le lait à bouillir avec le chocolat en morceaux.

2. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Incorporez la farine à ce mélange et versez le lait dessus tout en fouettant. Mettez à cuire doucement sur le feu.

4. À la première ébullition, laissez cuire encore 2 min sans cesser de remuer.

5. Hors du feu, incorporez le beurre mou et mélangez bien. Versez la crème pâtissière dans un récipient et recouvrez-la d'un film alimentaire.

Grenoblois *au chocolat*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min

- 1 moule à manqué de 22 cm de diamètre
- 50 g de chocolat noir
- 125 g de sucre
- 75 g de beurre
- 150 g de cerneaux de noix
- 5 œufs
- 40 g de chapelure
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de vanille liquide

1. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Faites fondre le beurre à part, également au bain-marie.

2. Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Dans une terrine, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Réservez quelques noix pour le fond du moule, et hachez les autres. Ajoutez-les à la pâte, ainsi que la chapelure. Incorporez ensuite le chocolat fondu, la vanille et, enfin, le beurre. Mélangez bien.

4. Beurrez le moule à manqué et tapissez-en le fond avec les noix réservées. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs et montez-les en neige ferme. Incorporez-la à la pâte en soulevant.

5. Versez la pâte dans le moule et enfournez à 200 °C (th. 6-7). Laissez cuire pendant 30 à 35 min. Sortez le moule du four et attendez qu'il tiédisse pour le démouler. Servez le grenoblois au chocolat tiède ou froid.

Îles flottantes au chocolat *et noix de coco*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 170 g de sucre
- 4 c. à s. de noix de coco râpée
- 30 g de cacao
- 1 c. à s. de vinaigre blanc

1. Portez le lait à ébullition avec la noix de coco râpée. Couvrez, arrêtez le feu et laissez infuser 5 min.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec 120 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait par-dessus.

3. Remettez le mélange dans la casserole et faites-le chauffer à feu doux. Mélangez à l'aide d'une spatule (la crème ne doit jamais bouillir). Lorsque vous passez votre doigt sur la spatule, il faut qu'il y ait une trace nette. Cela veut dire que la crème est cuite.

4. Passez la crème au chinois en la versant dans un saladier. Ajoutez le cacao et mélangez bien. Laissez refroidir en mélangeant souvent avec la spatule.

5. Montez les blancs en neige et incorporez 50 g de sucre en mélangeant bien.

6. Faites frémir une casserole d'eau avec le vinaigre et déposez des grosses quenelles de blancs. Laissez pocher 1 min environ en les retournant. Placez-les sur du papier absorbant.

7. Remplissez les coupes de crème anglaise puis ajoutez les blancs. Vous pouvez les saupoudrer de noix de coco râpée au moment de servir.

Macarons *chocolat-abricot*

Pour 4 personnes / Difficile
Préparation : 40 min / Cuisson : 18 à 20 min

- 175 g d'amandes en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 175 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à s. de cacao non sucré
- 1 c. à s. de confiture d'abricots

1. Dans un saladier, mettez 1 blanc d'œuf et 75 g de sucre, puis versez la poudre d'amandes. Travaillez le mélange, puis ajoutez le second blanc d'œuf, 75 g de sucre, le sucre vanillé ainsi que le cacao et mélangez bien le tout.

2. Passez au tamis la marmelade et incorporez-la à la préparation. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et déposez des boules de pâte de 3 cm de diamètre en les espaçant bien.

3. Appuyez légèrement dessus, puis badigeonnez-les d'eau avec un pinceau. Saupoudrez avec le reste de sucre glace et enfournez au tiers d'un four chaud à 200 °C (th. 6-7), avec une seconde plaque dessous pour protéger le fond des macarons.

4. Faites cuire de 18 à 20 min puis soulevez le papier de la plaque et posez-le sur une surface froide et humide. Décollez les macarons après quelques minutes.

Madeleines au chocolat *et bananes flambées*

Pour 12 madeleines / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 12 min

- 20 g de cacao
- 4 bananes
- 2 œufs
- 85 g de sucre
- 110 g de farine
- 50 g de beurre fondu froid
- 40 g de beurre (pour les bananes)
- 5 g de levure chimique
- Le zeste râpé d'un demi-citron vert
- 4 c. à s. de cassonade
- 4 cl de rhum
- 1 noix de beurre fondu (pour le moule)

1. Fouettez les œufs avec le sucre afin de les faire blanchir. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-la aux œufs petit à petit, en mélangeant énergiquement.

2. Ajoutez le beurre fondu froid, le cacao et mélangez bien. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la au frais pendant 1 h.

3. Beurrez le moule à madeleines et garnissez aux trois quarts de pâte les alvéoles. Enfournez 4 min à 220 °C (th. 7-8), puis éteignez votre four et laissez la porte ouverte 2 min.

4. Rallumez votre four à 160 °C (th. 5-6) et poursuivez la cuisson 4 min environ. Démoulez les madeleines à chaud et laissez refroidir sur une grille.

5. Épluchez les bananes et coupez-les en trois morceaux. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle et ajoutez-y les morceaux de bananes. Saupoudrez-les de cassonade et faites-les rôtir 1 min de chaque côté. Enfin, flambez-les avec le rhum et saupoudrez-les de zeste de citron.

6. Découpez un chapeau sur les madeleines et creusez-les légèrement. Placez un morceau de banane sur chaque madeleine. Replacez le chapeau par-dessus (ou sur le côté) et arrosez de jus de cuisson des bananes.

Parfait au chocolat *et pépites de meringue*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 150 g de chocolat
- 150 g de beurre
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de meringue
- 1 c. à s. de cacao

1. Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre au chocolat, lissez.

2. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et le cacao au chocolat fondu, fouettez.

3. Cassez la meringue en petits morceaux.

4. Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez délicatement les blancs en neige et les morceaux de meringue au chocolat.

5. Versez la préparation dans un moule et laissez au réfrigérateur pendant 4 h.

Gâteau de crêpes *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 50 min

Pour les crêpes :

- 25 cl de lait
- 125 g de farine
- 25 g de beurre
- 2 œufs

Pour la ganache :

- 200 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de cacao

1. Dans un saladier, disposez en fontaine la farine et le sucre, cassez les œufs au centre et mélangez au fouet en ajoutant le lait petit à petit. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la pâte à crêpes. Faites cuire les crêpes.

2. Portez à ébullition la crème et versez-la sur le chocolat cassé en petits morceaux, dans un saladier. Lorsque le chocolat est fondu, déposez le saladier sur un récipient plus grand rempli d'eau et de glaçons, fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange mousse et durcisse.

3. Déposez une crêpe sur une assiette, puis tartinez-la de ganache, recouvrez avec une autre crêpe et ainsi de suite, terminez par une crêpe que vous saupoudrerez de cacao.

Meringues *au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h

- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à c. de jus de citron
- 100 g de chocolat noir
- 10 g de farine

1. Dans un saladier, mettez les blancs d'œufs et la pincée de sel, puis battez au fouet électrique. Incorporez le sucre petit à petit jusqu'à obtenir une crème très lisse et brillante qui tient aux branches du fouet.

2. Lorsque les blancs sont bien montés, ajoutez le jus de citron pour les rendre plus fermes.

3. Saupoudrez de farine la plaque du four, puis faites des petits tas de meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille.

4. Faites cuire à four extrêmement doux (100 °C, th. 2-3), pendant 1 h environ, jusqu'à ce que les meringues soient sèches.

5. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis trempez les meringues dans le chocolat et laissez prendre sur une grille à pâtisserie.

Millefeuilles *au chocolat*

Pour 4 personnes / Difficile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 œufs
- 1 litre de lait
- 150 g de sucre
- 4 c. à s. de cacao en poudre
- 90 g de Maïzena
- 1 gousse de vanille

1. Étalez les rouleaux de pâte, découpez-les en trois rectangles et piquez-les à l'aide d'une fourchette.

2. Sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez les rectangles de pâte.

3. Recouvrez-les d'un papier sulfurisé, mettez un poids par-dessus (haricots secs par exemple), puis enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 min.

4. Retirez le poids et le papier sulfurisé et poursuivez la cuisson 3 min.

5. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.

6. Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

7. Ajoutez la Maïzena et le cacao et mélangez à nouveau, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

8. Ôtez la gousse de vanille du lait, puis versez-le sur l'appareil et mélangez délicatement.

9. Faites cuire la préparation à feu doux en remuant constamment pendant 1 à 2 min, puis laissez refroidir.

10. Montez votre millefeuilles en superposant pâte feuilletée et crème pâtissière.

11. Saupoudrez de sucre glace et laissez reposer 1 h au réfrigérateur avant de servir.

Millefeuilles doubles *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 16 palets au chocolat noir
- 150 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 5 cl de crème fraîche
- 2 c. à s. de sucre glace

1. Faites fondre au bain-marie le chocolat au lait avec le beurre et la crème. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Incorporez les jaunes au mélange chocolaté.

2. Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez délicatement les blancs à la préparation et laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.

3. Déposez 4 palets sur un plan de travail, puis à l'aide d'une poche à douille garnissez-les de mousse au chocolat, recouvrez avec un deuxième palet et ainsi de suite, terminez par un palet. Avant de servir saupoudrez-les de sucre glace.

Mini-madeleines *au zeste de citron et au chocolat*

Pour 20 madeleines / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 15 min

- 110 g de farine
- 85 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1/2 paquet de levure en poudre
- 2 œufs
- 1 citron
- 1 pincée de sel
- 20 g de cacao

1. Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

2. Fouettez les œufs avec le sucre, puis incorporez la farine, le sel et la levure. Mélangez bien, puis ajoutez le beurre.

3. Partagez l'appareil en deux et ajoutez le cacao à l'une des parts.

4. Râpez le zeste de citron et ajoutez-le à l'autre partie de la pâte.

5. Garnissez les moules à madeleines et enfournez pour 4 min à 200 °C (th. 6-7), puis pour 8 min à 160 °C (th. 5-6).

◀ Millefeuilles doubles au chocolat

Mouillettes *pomme de terre-chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 2 min

- 2 pommes de terre
- 50 cl de crème anglaise
- 15 cl d'eau
- 10 g de sucre
- 35 g de beurre
- 30 g de farine
- 2 œufs
- 50 g de chocolat noir

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez la crème anglaise et versez le tout dans des verres.

2. Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée pendant 30 min environ, puis épluchez-les et réduisez-les en purée.

3. Faites bouillir les 15 cl d'eau avec le beurre et le sucre, puis ajoutez la farine et la purée de pommes de terre tout en mélangeant.

4. Laissez cuire 1 min sans cesser de remuer, puis, hors du feu, ajoutez les œufs un par un en mélangeant.

5. Garnissez une poche à douille fine cannelée de la préparation, puis réalisez de petites mouillettes.

6. Enfournez pour 25 min environ à 200 °C (th. 6-7), puis laissez-les refroidir avant de les tremper dans les verres pour servir.

Mousse au chocolat *épicée*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 150 g de chocolat noir concassé
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 1/2 c. à c. de quatre-épices
- 1 grosse pincée de poivre de Sechuan

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre et laissez refroidir à température ambiante.

2. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le quatre-épices.

3. Montez les blancs en neige. Mélangez les jaunes avec le chocolat et incorporez délicatement les blancs.

4. Laissez refroidir 3 h au réfrigérateur. Servez frais.

Mousse au chocolat *blanc à la praline*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 200 g de chocolat blanc
- 200 g de crème liquide
- 100 g de pralines concassées

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis laissez refroidir à température ambiante.

2. Montez la crème en chantilly. Mélangez délicatement le chocolat à la crème chantilly et ajoutez les pralines.

3. Laissez refroidir 3 h au réfrigérateur. Servez frais.

Mousse au chocolat *et au sel de Guérande*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min

- 150 g de chocolat noir concassé
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 1 c. à c. de sel de Guérande

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre et laissez refroidir à température ambiante.

2. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Montez les blancs en neige. Mélangez les jaunes avec le chocolat et incorporez délicatement les blancs.

4. Ajoutez le sel de Guérande et laissez refroidir 3 h au réfrigérateur. Servez frais.

Muffins à la banane *et à la pâte de chocolat*

Pour 15 pièces / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 2 bananes
- 160 g de margarine végétale non hydrogénée
- 150 g de sucre de canne
- 4 œufs
- 300 g de farine de riz
- 1 sachet de levure sans gluten
- 1 c. à c. de vanille en poudre
- 15 cl de lait d'amande
- 15 c. à c. de pâte à tartiner au chocolat

1. Épluchez les bananes et mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez la margarine et mixez le tout assez finement.

2. Incorporez le sucre et mixez une nouvelle fois. Ajoutez ensuite les œufs, la farine de riz, la levure et la vanille. Mixez encore une fois, de manière à obtenir un mélange assez épais. En mixant, incorporez le lait d'amande afin de délayer quelque peu la préparation, qui doit cependant rester relativement épaisse.

3. Huilez et farinez les moules à muffins (sauf s'ils sont en silicone) et versez-y la préparation précédente, sans dépasser les trois quarts de la hauteur. Ajoutez ensuite, par muffin,

1 cuillère à café de pâte au chocolat, puis recouvrez d'1 cuillère à café de pâte à muffins.

4. Enfournez pour environ 20 min à 180 °C (th. 6). À la fin de la cuisson, sortez les muffins du four et laissez-les tiédir avant de les démouler.

Nougat *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min

- 250 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 100 g d'amandes mondées
- 100 g de pistaches décortiquées
- 100 g de noisettes

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

2. Mélangez tous les ingrédients et versez dans un récipient. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

3. Coupez le nougat au chocolat en cubes et servez avec le café.

Muffins au chocolat *et aux éclats de noisette*

Pour 12 muffins / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

- 200 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de sucre
- 4 c. à s. de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 c. à c. de levure chimique
- 120 g de beurre fondu
- 16 cl de lait
- 100 g d'éclats de noisettes

1. Mélangez la levure, le cacao en poudre et le sel à la farine. À part, mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez le beurre, le mélange farine-cacao-levure, puis le lait. Mélangez légèrement pour obtenir une pâte un peu grumeleuse.

3. Ajoutez les éclats de noisettes, mélangez bien, puis remplissez le moule à muffins de la préparation.

4. Faites cuire dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 15 à 20 min. Servez tiède ou froid.

Orangettes *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 1 h/Cuisson : 15 min

- 2 oranges non traitées
- 200 g de sucre
- 50 g de miel
- 350 g de chocolat noir
- 50 d d'eau

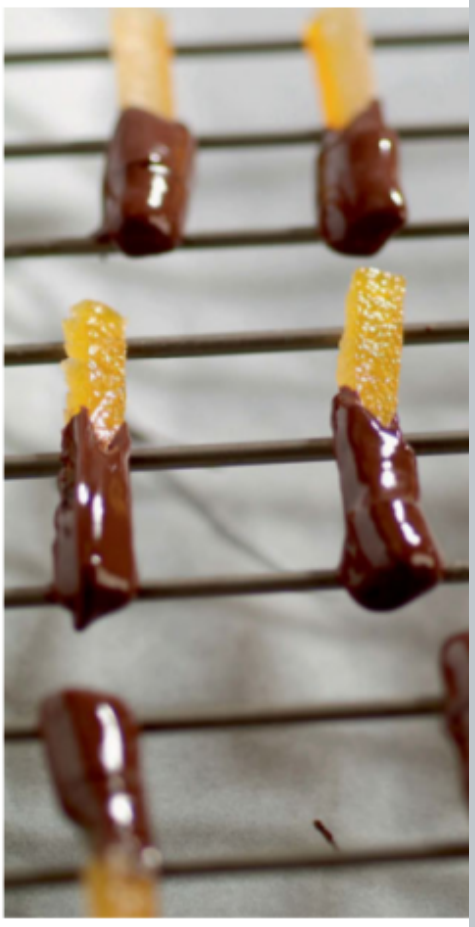
1. Coupez les deux extrémités des oranges. Incisez la peau de haut en bas en quatre endroits et prélevez-la en quatre quarts réguliers.

2. Découpez les zestes en bâtonnets de 5 à 6 cm de long et de 0,5 cm de large, puis placez-les dans une casserole. Recouvrez-les d'eau et portez à ébullition pendant 2 min pour les blanchir. Égouttez et renouvelez l'opération.

3. Dans une casserole, versez 50 cl d'eau, le sucre et le miel. Portez ce sirop à ébullition pour le faire épaissir, puis baissez le feu pour qu'il soit frémissant. Faites cuire pendant 5 min les zestes dans le sirop. Laissez refroidir le tout hors du feu, puis portez à nouveau à ébullition pendant 1 min. Renouvelez cette opération deux fois.

4. Égouttez les zestes et laissez reposer au frais pendant une nuit.

5. Le lendemain, faites fondre le chocolat au bain-marie. À l'aide d'une fourchette, trempez les zestes confits dans le chocolat et disposez-les sur une grille à gâteau pour les faire égoutter. Mettez les orangettes au frais 1 h au moins avant de les déguster.



Pavé *au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

- 200 g de châtaignes pelées
- 180 g de chocolat amer
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1/2 c. à c. de vanille liquide
- 1 c. à s. de cognac
- 25 cl de crème liquide
- 50 g de sucre glace

1. Faites cuire les châtaignes dans un grand volume d'eau bouillante, puis réduisez-les en une purée fine en les passant au moulin à légumes.

2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 1 cuillère à soupe d'eau. Travaillez le beurre en pommade à la spatule.

3. Mélangez le sucre au beurre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Incorporez le chocolat tiède à cette préparation, puis ajoutez la purée de châtaignes, la vanille et le cognac.

4. Versez dans un moule à cake que vous couvrez d'un film alimentaire, et laissez reposer au réfrigérateur pendant 12 h.

5. Pour démouler le pavé, laissez tremper quelques instants le fond du moule dans un récipient rempli d'eau tiède, passez ensuite un couteau tiédi entre le gâteau et le moule, puis retournez le moule sur une planche à découper : le pavé doit descendre tout seul.

6. Montez une chantilly avec la crème, et incorporez le sucre glace à la fin.

7. Découpez le pavé en fines tranches à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude, dressez sur les assiettes et décorez avec la chantilly.

Petits pots à la banane *et au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 40 min

- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 40 cl de lait
- 40 g + 15 g de sucre
- 1 banane
- 1 noix de beurre
- 3 cl de rhum
- 30 g de pâte à tartiner

1. Épluchez et coupez la banane en rondelles. Faites fondre la noix de beurre dans une poêle et ajoutez les rondelles de banane et 15 g de sucre. Laissez caraméliser, puis flambez avec le rhum. Répartissez les bananes au fond des ramequins.

2. Faites bouillir le lait, puis ajoutez la pâte à tartiner et fouettez bien.

3. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait au chocolat en remuant bien.

4. Répartissez la préparation dans les ramequins et faites cuire au bain-marie à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de les déguster.

Pompe aux pommes *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 45 min

- 800 g de pommes
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 150 g de sucre
- 80 g de beurre
- 150 g de pépites de chocolat

1. Épluchez, épépinez et coupez les pommes en cubes. Coupez le beurre en petits morceaux. Mélangez les cubes de pommes et le sucre, ainsi que les pépites de chocolat.

2. Abaissez un rouleau de pâte feuilletée sur une plaque. Déposez les cubes de pommes sucrés sur la pâte, en laissant un pourtour de 2 cm. Répartissez les petits morceaux de beurre sur les pommes.

3. Battez l'œuf en omelette et, à l'aide d'un pinceau, dorez le pourtour de la pâte.

4. Déroulez le second rouleau de pâte et déposez-le sur les pommes. Pressez bien les bords pour coller les deux abaisses de pâte. Dorez le dessus avec l'œuf et faites cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 45 min. Laissez tiédir avant de servir.

Pudding *aux deux chocolats*

Pour 4 parts / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 30

- 25 g de pépites de chocolat noir
- 50 g de pépites de chocolat blanc
- 100 g de beurre en pommade
- 120 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 100 g de sucre roux
- 3 œufs
- 2 c. à s. de cacao

Pour la sauce :

- 15 cl de crème
- 75 g de sucre roux
- 25 g de beurre demi-sel

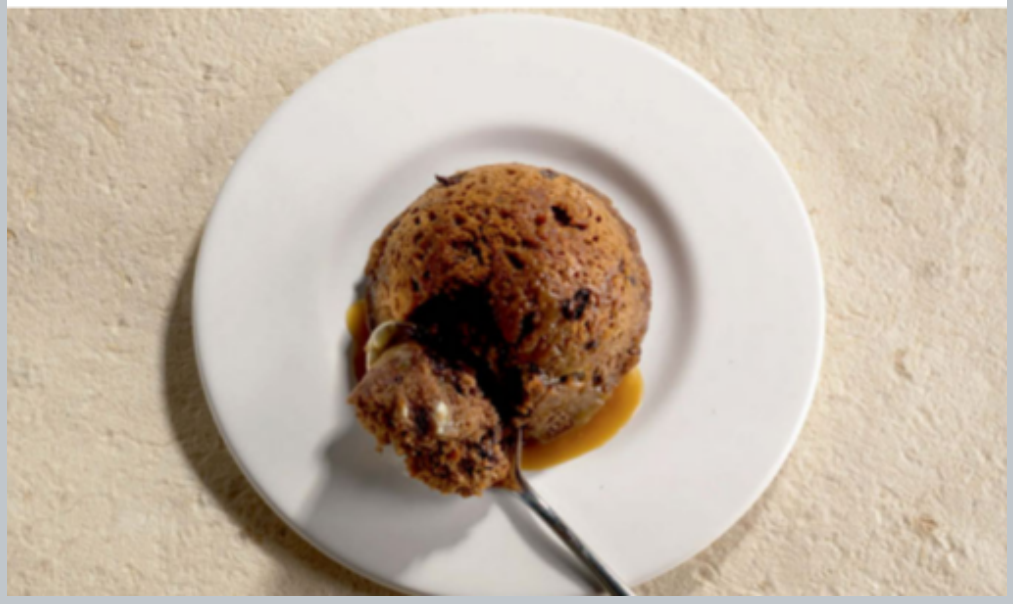
1. Mélangez la farine, le beurre, la levure chimique, le cacao, le sucre et les œufs. Ajoutez les pépites de chocolat noir et blanc.

2. Versez la pâte dans un moule à pudding préalablement beurré. Placez une couche de papier sulfurisé par-dessus, puis deux couches de papier aluminium.

3. Faites cuire 1 h 30 dans un bain-marie. Rajoutez de l'eau de temps en temps.

4. Entre-temps, confectionnez la sauce en faisant cuire la crème avec 75 g de sucre roux et 25 g de beurre demi-sel pendant 4 min.

5. Servez ce pudding au chocolat chaud avec la sauce.



Risotto chocolat-bananes
et mascarpone aux noisettes caramélisées

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 200 g de riz spécial risotto
- 70 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
- 2 bananes
- 50 g de sucre
- 1 litre de lait chaud
- 40 g de noisettes concassées
- 20 g de miel
- 4 c. à s. de mascarpone
- 1 noix de beurre

1. Faites chauffer le miel dans une casserole et ajoutez les noisettes concassées. Laissez caraméliser et versez le tout sur du papier de cuisson. Laissez refroidir.

2. Ensuite, concassez les noisettes caramélisées et incorporez-les au mascarpone. Réservez au frais.

3. Épluchez et coupez les bananes en rondelles.

4. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez le riz, mélangez 2 min. Ajoutez une louche de lait, mélangez jusqu'à absorption du liquide et renouvelez l'opération jusqu'à ce que le risotto soit cuit.

5. Incorporez le chocolat et le sucre, mélangez bien et ajoutez les rondelles de bananes.

6. Répartissez dans des bols et ajoutez une cuillère de mascarpone aux noisettes par-dessus.

Rochers *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 5 min

- 120 g d'amandes concassées
- 3 c. à s. de sirop de sucre de canne
- 150 g de chocolat

1. Mélangez les amandes avec le sirop de sucre. Déposez des petits tas d'amandes sur une plaque à pâtisserie.

2. Cuisez dans un four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 5 min pour que les amandes caramélisent. Laissez refroidir, déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.

3. Faites fondre le chocolat au bain-marie et enrobez les amandes de chocolat.

Rochers noix de coco *et chocolat*

Pour 50 rochers / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 250 g de noix de coco râpée
- 250 g de chocolat noir
- 20 g de farine

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la farine et la noix de coco et mélangez bien.

2. Montez les blancs en neige et ajoutez les 50 g de sucre restants. Fouettez bien et incorporez délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une écumoire.

3. Disposez des petits tas de pâte sur une plaque huilée et enfournez pour 10 à 15 min dans un four chaud à 160 °C (th. 5-6). Laissez refroidir.

4. Faites fondre le chocolat au bain-marie et trempez-y les rochers. Placez-les sur une grille et laissez refroidir avant de déguster.

Sablés *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

- 100 g de beurre mou
- 50 g de sucre brun
- 50 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g cacao en poudre
- 1 œuf

1. Mélangez le cacao en poudre et le sel à la farine. À part, mélangez l'œuf et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez le beurre, puis le mélange farine-cacao, et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse et homogène.

3. Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, formez des boules de pâte de la taille d'une noix et aplatissez-les pour former les sablés.

4. Faites cuire 20 min dans un four chaud à 180 °C (th. 6), puis laissez refroidir 1 h sur une grille à pâtisserie avant de servir.

Salami *de chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min

- 300 g de chocolat noir fondu
- 100 g de d'amandes mondées
- 100 g de noisettes
- 100 g de pistaches
- 100 g de d'amandes effilées
- 100 g de beurre en pommade
- 10 cl de marsala
- 2 gouttes d'extrait de café

1. Mélangez tous les ingrédients.

2. Formez un boudin sur une feuille de film alimentaire. Rabattez la feuille sur le boudin et roulez-le comme un bonbon. Posez-le sur une autre feuille de film alimentaire et répétez l'opération.

3. Ficelez le salami avec du fil alimentaire et laissez prendre 7 h au réfrigérateur.

4. Enlevez le fil alimentaire et le papier film. Saupoudrez le salami de sucre glace et servez.

Sorbet *chocolat-café*

Pour 50 cl de sorbet, soit 5 à 7 boules
Préparation : 15 min

- 35 cl d'eau
- 125 g de sucre
- 30 g de glucose
- 75 g de cacao en poudre
- 1 café serré

1. Versez dans une casserole le sucre, le glucose et l'eau.

2. Portez à ébullition sur feu doux en remuant constamment.

3. Dès que la préparation arrive à ébullition, retirez du feu, ajoutez le cacao et le café, mélangez bien, puis laissez refroidir.

4. Versez la préparation dans la sorbetière et laissez turbiner de 20 à 30 min, jusqu'à ce que le sorbet soit bien pris.

5. Transférez-le dans un récipient hermétique et placez-le au congélateur jusqu'au moment de servir.

Soufflés glacés *au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min

- 5 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 4 c. à s. de cacao en poudre
- 1 c. à s. de kirsch

1. Portez à ébullition le sucre avec 10 cl d'eau et faites cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger (110 °C).

2. Fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique. Incorporez le sirop de sucre dans les jaunes en continuant de fouetter jusqu'à refroidissement de la préparation. Ajoutez le cacao et mélangez.

3. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation. Ajoutez le kirsch et mélangez.

4. Versez la préparation dans 4 ramequins. Laissez prendre au congélateur pendant 7 h. Servez ces soufflés glacés en dessert saupoudrés de cacao.

Soufflés glacés au chocolat ▶

Soupe chocolat *au Carambar et barbe à papa*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min

- 1 litre de lait
- 200 g de chocolat noir concassé
- 5 Carambars
- 100 g de barbe à papa

1. Faites bouillir le lait. Ajoutez le chocolat et les Carambars.

2. Mélangez bien et répartissez dans quatre tasses. Surmontez de barbe à papa et servez aussitôt.

Sauce caramel *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

- 170 g de lait concentré
- 80 de chocolat noir
- 50 g de sucre roux

1. Faites fondre à feu doux le chocolat, le lait concentré et le sucre.

2. Portez à ébullition et laissez cuire doucement pendant 2 à 3 min.

3. Servez chaud ou froid.

Soufflés de riz *au chocolat blanc*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min

- 200 g de chocolat blanc
- 300 g de riz soufflé

1. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Ajoutez le riz soufflé et mélangez bien.

2. Formez des tas de la taille d'une noix sur une feuille de papier cuisson et laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

3. Présentez vos petits soufflés dans des caissettes à l'heure du goûter par exemple.

Tarte *au chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 35 min

- 1 rouleau de pâte sablée
- 200 g de chocolat noir fondu
- 2 œufs
- 50 g de cassonade
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 noix de beurre

1. Déroulez la pâte et piquez-la partout à l'aide d'une fourchette.

2. Beurrez un moule à tarte et disposez-y la pâte. Recouvrez-la d'un papier cuisson et mettez un poids par-dessus (haricots secs).

3. Enfournez à 210 °C (th. 7) pendant 10 min. Retirez le poids ainsi que le papier cuisson et poursuivez la cuisson 3 min.

4. Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la crème fraîche et le chocolat fondu afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

5. Versez le tout sur le fond de tarte et faites cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min. Servez tiède.

Tarte au chocolat *et noix de pécan*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

- 1 rouleau de pâte sablée
- 100 g de chocolat noir en morceaux
- 200 g de noix de pécan
- 10 cl de crème
- 1 noix de beurre

1. Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte sablée. Recouvrez-la d'une feuille d'aluminium et de légumes secs. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min. Retirez les légumes secs ainsi que la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson pendant 3 min. Laissez refroidir la pâte.

2. Faites griller les noix de pécan sur la plaque du four pendant 10 min à 180 °C (th. 6).

3. Faites bouillir la crème et versez-la sur les morceaux de chocolat. Mélangez bien.

4. Parsemez le fond de tarte de noix de pécan. Versez la crème au chocolat par-dessus. Laissez 2 h au réfrigérateur avant de servir. Pour les plus gourmands, ajoutez de la chantilly.

Tarte aux poires écrasées, *cannelle et chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

- 1 rouleau de pâte sablée
- 6 poires mûres
- 100 g de chocolat en morceaux
- 10 cl de crème
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 bâton de cannelle

1. Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte sablée. Recouvrez-la d'une feuille d'aluminium et de légumes secs.

2. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 min. Retirez les légumes secs ainsi que la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson 3 min. Laissez refroidir la pâte.

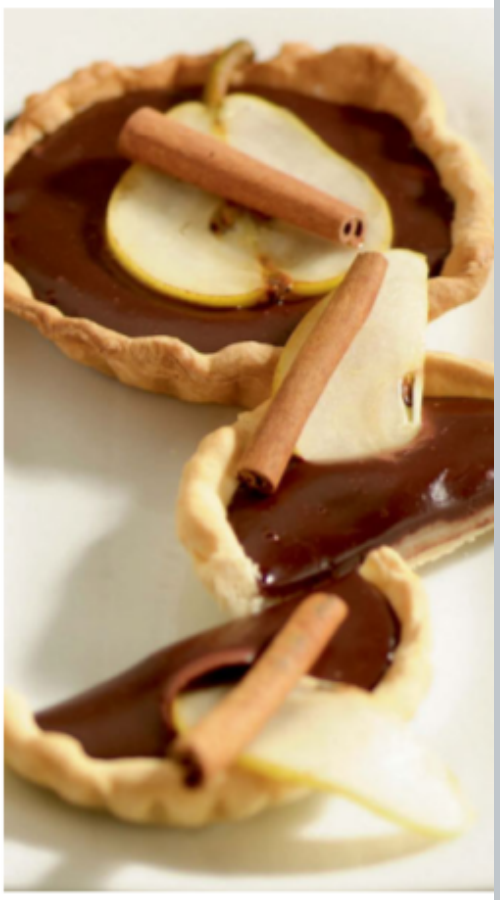
3. Épluchez les poires et évidez-les. Coupez-les en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le beurre, le sucre, la cannelle et un fond d'eau.

4. Couvrez et laissez cuire pendant 6-8 min. Ôtez le bâton de cannelle et mixez le tout.

5. Faites bouillir la crème et versez-la sur les morceaux de chocolat. Mélangez bien.

6. Étalez la purée de poires sur le fond de tarte. Versez la crème au chocolat par-dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 2 h avant de servir.

7. Vous pouvez accompagner cette tarte d'une boule de glace aux amandes.



Terrine de chocolat *aux Chamallows*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 2 tablettes de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 1/2 paquet de Cruesli
- 50 g de beurre
- 8 Chamallows

1. Coupez le chocolat en petits morceaux.

2. Dans une casserole, faites chauffer la crème et portez à ébullition.

3. Ajoutez le chocolat, le beurre et remuez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez tiédir et ajoutez le Cruesli.

4. Versez la moitié de la préparation au chocolat dans une terrine, placez en lignes les Chamallows au milieu, dans le sens de la longueur, et recouvrez de l'autre moitié.

5. Laissez prendre au réfrigérateur 4 h et servez.

Tiramisu au chocolat *et aux éclats de framboise*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min

- 200 g de mascarpone
- 20 biscuits à la cuillère
- 4 cl d'Amaretto
- 4 œufs
- 60 g de sucre glace
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 10 cl de lait au chocolat
- 30 g de framboises séchées

1. Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Battez les jaunes avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, puis ajoutez l'Amaretto et le mascarpone.

2. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange. Ajoutez les framboises séchées coupées en petits dés.

3. Faites tiédir le lait au chocolat. Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le lait au chocolat chaud.

4. Dans un moule, superposez par couche les biscuits et la crème. Laissez reposer 12 h au réfrigérateur avant de déguster.

Tiramisu *poires-chocolat*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 40 min

- 3 poires
- 12 biscuits à la cuillère
- 4 œufs
- 250 g de mascarpone
- 170 g de sucre semoule
- 4 cl de marsala
- 10 cl de chocolat chaud (lait + cacao)
- 20 g de sucre glace
- 20 g de cacao en poudre
- 25 g de beurre

1. Épluchez et évidez les poires. Coupez-les en petits dés. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites rôtir les poires en les saupoudrant de 20 g de sucre. Laissez refroidir.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le marsala et le mascarpone, mélangez.

3. Montez les blancs d'œufs en neige. Ajoutez le sucre glace, refouettez les blancs et incorporez-les délicatement à l'appareil.

4. Trempez les biscuits dans le chocolat chaud. Pressez-les légèrement.

5. Superposez par couches les dés de poires, les biscuits imbibés et la crème au marsala. Saupoudrez-les de cacao. Placez au réfrigérateur pendant 6 h au minimum avant de servir.

Tulipes à la mousse *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 6 à 8 min

Tulipes :

- 50 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 10 cl de jus de pamplemousse
- 100 g d'amandes effilées
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 4 blancs d'œufs

Mousse au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 60 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs
- 30 g de sucre

1. Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez le sucre glace, la farine, le cacao, le jus de pamplemousse, les blancs d'œufs et les amandes effilées.

2. Sur une plaque à pâtisserie beurrée, disposez 1 cuillère à soupe de pâte et étalez-la en rond avec le dos de la cuillère. Procédez de même jusqu'à ce que la plaque soit toute remplie, en veillant à laisser assez d'espace entre les ronds de pâte.

3. Faites cuire de 6 à 8 min dans un four chaud à 200 °C (th. 6-7). Dès coloration, sortez la plaque du four et décollez les ronds de pâte à l'aide d'une spatule. Retournez-les sur un pied de verre afin de leur donner la forme d'une tulipe et laissez-les refroidir. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

4. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez le beurre au chocolat tout en remuant constamment, afin d'avoir une texture lisse. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf au chocolat.

5. Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre à la fin. Incorporez délicatement les blancs d'œufs au chocolat, puis laissez reposer la mousse au réfrigérateur pendant 1 h. Remplissez ensuite les tulipes avec la mousse au chocolat.

Tulipes au chocolat *et aux fruits frais*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 6 à 8 min

Tulipes :

- 50 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 10 cl de jus de pamplemousse
- 100 g d'amandes effilées
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 4 blancs d'œufs

Fruits :

- 1 banane
- 5 fraises
- 2 oranges
- 100 g de framboises
- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1/2 citron

1. Travaillez le beurre en pommade, puis ajoutez le sucre glace, la farine, le cacao, le jus de pamplemousse, les blancs d'œufs et les amandes effilées.

2. Sur une plaque à pâtisserie beurrée, disposez 1 cuillère à soupe de pâte et étalez-la en rond avec le dos de la cuillère.

3. Procédez de même jusqu'à ce que la plaque soit toute remplie, en veillant à laisser assez d'espace entre les ronds de pâte.

4. Faites cuire de 6 à 8 min dans un four chaud à 200 °C (th. 6-7).

5. Dès coloration, sortez la plaque du four et décollez les ronds de pâte à l'aide d'une spatule.

6. Retournez-les sur un pied de verre afin de leur donner la forme d'une tulipe et laissez-les refroidir.

7. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

8. Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles et passez-les dans le jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

9. Pelez à vif les oranges et prélevez les quartiers. Lavez les fraises, équeutez-les, et coupez-les.

10. Épluchez les kiwis et coupez-les en demi-rondelles. Épluchez la mangue et coupez-la en petits morceaux.

11. Mélangez tous les fruits et placez-les juste avant de servir dans les tulipes.

Whoopies au miel *et chocolat orange*

Pour 25 whoopies environ/Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

Pour les cookies :

- 250 g de farine
- 4 g de sel
- 4 g de levure chimique
- 125 g de beurre en pommade
- 40 g de miel
- 100 g de cassonade
- 1 œuf battu
- 100 g de pépites de chocolat noir

Pour la garniture :

- 10 cl de crème
- 150 g de chocolat noir
- Le zeste râpé d'une orange
- 40 g de beurre

1. Pour réaliser les cookies : fouettez le beurre avec la cassonade et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez l'œuf battu, mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure préalablement tamisées, le sel et pétrissez le tout.

3. Écrasez la pâte avec la paume de la main une fois pour la rendre homogène. Terminez par les pépites de chocolat, mélangez.

4. Formez des petits rouleaux dans du film alimentaire en serrant bien et réservez au frais pendant 1 h.

5. Détaillez des tranches de 1 cm d'épaisseur et mettez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

6. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pendant 8 min environ (gardez-les moelleux à cœur).

7. Sortez-les du four, placez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

8. Pour la garniture : cassez le chocolat en petits morceaux.

9. Faites bouillir la crème avec le beurre et le zeste râpé de l'orange, puis versez le tout sur le chocolat.

10. Fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez refroidir en mélangeant de temps à autre.

11. Une fois que le mélange est quasiment froid et qu'il a épaissi, placez une noix de ganache sur la moitié des biscuits, puis assemblez les whoopies.

Galets au praliné *et chocolat noir*

Pour 30 galets / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 4 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 30 g de pralin
- 100 g de chocolat noir
- 130 g de farine
- 5 cl d'eau

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez progressivement la farine, le sel, le pralin et 5 cl d'eau.

2. Garnissez une poche à douille avec la pâte et réalisez de petits galets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3. Enfournez pour 10 min environ dans un four à 200 °C (th. 6-7). Une fois cuits, décollez immédiatement les galets de la plaque.

4. Faites fondre le chocolat au bain-marie, badigeonnez-en la moitié côté lisse, puis collez les autres galets sur le chocolat.

Yaourt *menthe-chocolat*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 litre de lait
- 1 yaourt nature ou un sachet de ferments
- 4 c. à s. de chocolat en poudre
- 6 feuilles de menthe hachées

1. Versez le chocolat dans un saladier et ajoutez le lait petit à petit pour le diluer. Ajoutez le yaourt, la menthe fraîche et mélangez bien.

2. Remplissez les pots de yaourt et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris, fermez-les, puis laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt au chocolat *et au trio d'épices*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 15 c. à s. de chocolat en poudre
- 1 c. à c. de gingembre frais moulu
- 1 bâton de cannelle
- 4 petites capsules de cardamome
- 7 c. à c. de sucre

1. Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y le chocolat, le gingembre, la cannelle et la cardamome. Portez à ébullition, puis faites cuire environ 5 min.

2. Retirez la cannelle et la cardamome de la préparation et laissez refroidir.

3. Battez le yaourt au fouet, puis ajoutez-y le sucre en poudre et la préparation chocolatée refroidie. Fouettez énergiquement le tout.

4. Répartissez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

5. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Bouchées de chocolat *au caramel salé*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 15 min

- 200 g de Petit-Beurre
- 50 g de beurre fondu
- 10 cl de crème
- 150 g de sucre
- 50 g de beurre demi-sel
- 100 g de chocolat au lait fondu
- 10 cl d'eau

1. Rassemblez 150 g de sucre et 10 cl d'eau dans une casserole et faites un caramel (environ 15 min). Ajoutez le beurre demi-sel et la crème au caramel, mélangez et retirez le toffee du feu.

2. Écrasez les gâteaux en poudre et mélangez avec le beurre fondu. Étalez une couche compacte de cette pâte au fond d'une barquette de 1 litre de glace (tassez avec un pilon ou l'extrémité d'un rouleau à pâtisserie). Versez le toffee par-dessus et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.

3. Versez par-dessus le chocolat au lait fondu et lissez avec une spatule. Laissez encore 5 h au réfrigérateur. Démoulez et coupez en cubes. Servez en fin de repas.

Chocolat au miel *et noix de pécan*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de noix de pécan
- 50 g de miel
- 40 g de beurre demi-sel

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

2. Mélangez tous les ingrédients et versez dans un récipient. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

3. Coupez en cubes. Servez avec le café.

Bouchées de chocolat au caramel salé

Pain perdu *et mousse au chocolat*

Pour 12 cuillères / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 5 min

- 1/2 baguette fine (sèche)
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- 70 g de sucre
- 100 g de chocolat noir en morceaux
- 70 g de beurre
- 5 cl de crème fouettée
- 2 c. à s. de pistaches vertes

1. Faites fondre les morceaux de chocolat au bain-marie, ajoutez 40 g de beurre en parcelles et mélangez bien.

2. Séparez les blancs des jaunes de 2 œufs et montez les blancs en neige. Ajoutez 20 g de sucre et fouettez de nouveau.

3. Ajoutez les jaunes d'œufs sucrés au chocolat et mélangez bien.

4. Versez le chocolat petit à petit sur les blancs en neige et incorporez-le délicatement.

5. De la même manière, incorporez la crème fouettée. Placez le tout au frais pendant 1 h 30.

6. Coupez 12 tranches de baguette.

7. Dans une assiette, battez un œuf avec le lait et 20 g de sucre.

8. Trempez les tranches de baguette dans cet appareil jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement.

9. Faites fondre le restant de beurre dans une poêle et ajoutez les morceaux de baguette égouttée.

10. Saupoudrez-les de sucre et faites-les rôtir 2 min de chaque côté à feu moyen.

11. Placez-les dans les cuillères. Ajoutez une quenelle de mousse au chocolat et saupoudrez-les de pistaches concassées.

Croustillants de chocolat *au Cruesli*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 200 g de chocolat noir
- 300 g de Cruesli

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le Cruesli et mélangez bien.

2. Formez des tas de la taille d'une noix sur une feuille de papier sulfurisé et laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

3. Présentez ces croustillants dans des caissettes à l'heure du goûter par exemple.

Tuiles à l'orange *et au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 4 à 8 min

- 100 g de chocolat fondu
- 100 g de sucre glace
- 50 g de beurre fondu
- 2 blancs d'œufs
- 5 c. à s. de farine
- 3 c. à s. d'amandes en poudre
- 4 c. à s. d'amandes effilées
- Zeste râpé d'une demi-orange

1. Mélangez la farine, les blancs d'œufs, le sucre, la poudre d'amandes et le zeste d'orange. Laissez reposer la pâte 1 h au réfrigérateur.

2. Sur une plaque allant au four préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson, déposez des petits tas de pâte de la valeur d'une grosse cuillère à café. Espacez chaque tas de 15 cm environ. Aplatissez-les avec le dos d'une fourchette et parsemez-les d'amandes effilées.

3. Faites cuire de 4 à 8 min dans un four préchauffé à 220 °C (th. 7-8). Il faut que les tuiles soient bien dorées.

4. À la sortie du four, laissez se raffermir les tuiles pendant 30 secondes, décollez-les et laissez-les refroidir sur un rouleau à pâtisserie.

5. Recouvrez les tuiles de chocolat fondu à l'aide d'une cuillère et laissez-les refroidir avant de les servir avec le café.

Whoopies pistache *et chocolat*

Pour 30 whoopies environ/Assez facile
Préparation : 35 min
Cuisson : 10 à 12 min

Pour la pâte :

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre en pommade
- 25 d de lait
- 50 g de poudre de pistaches vertes
- 1 œuf battu
- 1 c. à s. de miel
- 270 g de farine
- 4 g de sel
- 4 g de levure chimique
- 1 c. à s. de crème liquide

Pour la garniture :

- 160 g de chocolat noir
- 10 d de crème
- 40 g de beurre

1. Pour réaliser la pâte : faites bouillir le lait, ajoutez-y la poudre de pistaches vertes et laissez infuser 5 min.

2. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait à la pistache, l'œuf ainsi que le miel et mélangez.

3. Incorporez la farine et la levure préalablement tamisées, le sel et mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Terminez par la crème et mélangez.

4. Garnissez une poche à douille de pâte et couchez de petits tas ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

5. Enfournez dans un four à 160 °C (th. 5-6) pendant 8 à 10 min, suivant la taille. Laissez refroidir les biscuits sur une grille.

6. Pour réaliser la garniture : cassez le chocolat en petits morceaux.

7. Faites bouillir la crème avec le beurre. Versez le tout sur le chocolat et fouettez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir en mélangeant de temps à autre.

8. Une fois que le mélange est quasiment froid et qu'il a épaissi, placez une noix de ganache sur la moitié des whoopies, puis assemblez-les.

Caramels aux amandes *et chocolat blanc*

Pour 30 caramels / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 200 g de sucre
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème liquide
- 90 g d'amandes hachées
- 300 g de chocolat blanc

1. Dans une casserole, faites fondre le sucre dans un fond d'eau et réalisez un caramel blond. Ajoutez le beurre ainsi que la crème et faites bouillir le tout pendant 2-3 min.

2. Incorporez les amandes hachées. Mélangez bien, laissez cuire 2-3 min et versez le tout dans un plat huilé sur 1 cm environ d'épaisseur.

3. Laissez refroidir, puis laissez reposer au congélateur pendant 1 h. Découpez des bandes de 1 cm, puis recoupez-les en carrés.

4. Faites fondre le chocolat au bain-marie et trempez les carrés dans le chocolat. Placez-les sur une grille et laissez refroidir. Conservez-les au réfrigérateur.

Délice *aux deux chocolats*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 20 min

Pour la génoise :

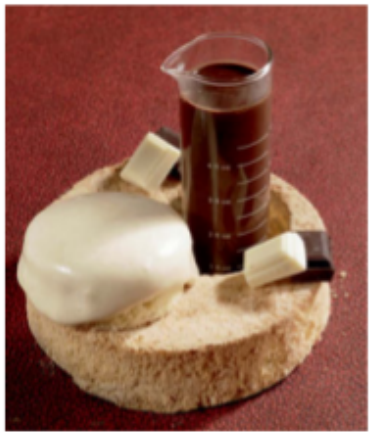
- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine

Pour l'appareil :

- 4 jaunes d'œuf
- 75 g de sucre
- 25 cl de lait
- 100 g de chocolat blanc en morceaux
- 1 tablette de chocolat noir (en morceaux)
- 50 cl de crème liquide
- 500 g de noix de coco râpée
- 1 gousse de vanille

1. Réalisez une génoise. Dans un saladier placé dans une casserole d'eau frémissante, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Hors du feu, ajoutez la farine. Faites cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min.

2. Pour la crème anglaise, portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en 2. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre. Ajoutez le lait bouillant (ôtez la gousse) et fouettez. Remettez l'appareil dans la casserole et remuez sans arrêt jusqu'à ce qu'il épaississe (attention, la crème ne doit pas bouillir).



3. Incorporez le chocolat blanc en petits morceaux dans la crème anglaise chaude. Remuez bien. Réservez au chaud. Ajoutez la noix de coco râpée et mélangez.

4. Montez la crème très froide en chantilly bien ferme et incorporez-la délicatement à l'appareil chocolaté.

5. Dans un cercle à pâtisserie pour 4 personnes, déposez la génoise, puis versez-y l'appareil chocolaté. Réservez au réfrigérateur pendant 6 h.

6. Dans une casserole, faites fondre les morceaux de chocolat noir avec un peu de lait chaud. Remuez. Dans une assiette, posez une tranche de délice et le chocolat noir fondu autour. Servez sans attendre.

Cheesecake *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 60 min

- 1 rouleau de pâte sablée
- 300 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 20 g de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de poudre d'amandes

1. Abaissez la pâte sablée dans un moule à gâteau préalablement beurré.

2. Séparez les blancs des jaunes. Mélangez le sucre et les 2 jaunes d'œufs, puis ajoutez le fromage blanc, le sucre vanillé, le cacao, la poudre d'amandes et mélangez.

3. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans le moule garni de pâte sablée et enfournez 1 h à 180 °C (th. 6). Laissez refroidir avant de servir.

Charlotte *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 40 min

- De 15 à 20 biscuits à la cuiller
- 50 cl de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de chocolat
- 25 cl de crème fraîche
- 5 cl de rhum
- 2 c. à s. de sucre en poudre

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Portez le lait à ébullition, puis versez-le sur les jaunes tout en fouettant.

3. Remettez ce mélange sur le feu et remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il épaississe (attention, cette crème ne doit pas bouillir).

4. Versez cette crème sur le chocolat cassé en petits morceaux et remuez.

5. Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide, puis faites-les dissoudre dans la crème au chocolat et réservez au frais.

6. Mélangez le rhum avec le sucre en poudre, imbibez les biscuits à la cuiller de ce mélange et tapissez-en les bords d'un moule à charlotte.

7. Montez la crème fraîche en chantilly.

8. Lorsque la crème au chocolat commence à prendre, mélangez-la délicatement avec la chantilly.

9. Versez dans le moule et laissez au réfrigérateur pendant au moins 3 h.

10. Trempez le moule quelques instants dans de l'eau chaude avant de démouler.

Truffes *au chocolat noir*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min

- 200 g de chocolat noir concassé
- 10 cl de crème liquide
- 2 c. à s. de rhum brun
- 4 gouttes d'extrait de vanille
- 20 g de beurre en pommade
- 150 g de cacao amer

1. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat en remuant bien.

2. Incorporez le beurre en pommade et mélangez bien le tout.

3. Ajoutez le rhum et l'extrait de vanille, puis réservez 1 h au frais.

4. Confectionnez les truffes, puis roulez-les dans le cacao amer.

◀ Truffes au chocolat noir

Crumble *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

- 150 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de noisettes hachées
- 50 g de beurre
- 75 g de farine

1. Faites griller les noisettes sous le gril du four. Mélangez les noisettes, la farine, 50 g de sucre et le beurre sans trop travailler la pâte, car il faut qu'elle garde un aspect granuleux.

2. Portez à ébullition la crème et le lait, puis ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux, mélangez.

3. Battez 2 jaunes et un œuf entier avec le sucre restant, ajoutez-les à la crème chocolatée et remuez pour obtenir une pâte homogène.

4. Versez la crème au chocolat dans un moule allant au four puis déposez dessus la pâte aux noisettes. Cuisez dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 25 min.

Yaourt au chocolat *et au pain d'épices*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 25 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 2 c. à s. de lait en poudre demi-écrémé
- 200 g de pain d'épices en tranches
- 8 c. à c. de pépites de chocolat noir ou au lait
- 1 c. à s. de miel liquide

1. Retirez la croûte du pain d'épices et coupez chaque tranche en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole et couvrez de lait. Faites chauffer le tout en fouettant sans cesse, puis retirez la casserole du feu et laissez tiédir.

2. Battez ensemble le yaourt, le lait en poudre et le miel au fouet. Incorporez-y ensuite la préparation au pain d'épices, tout en continuant à battre au fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Saupoudrez chaque pot garni avec 1 cuillère à café de pépites de chocolat. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Roulé au chocolat *et noix de coco*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 12 min

- 50 g de poudre de noix de coco
- 100 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 70 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 3 c. à s. de sirop de canne

1. Faites blanchir les œufs et le sucre au batteur pendant 5 min. Ajoutez la farine, la levure, la poudre de noix de coco et mélangez délicatement.

2. Versez la pâte sur une plaque allant au four, préalablement recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

3. Faites cuire 8 min dans un four à 180 °C (th. 6). Posez le gâteau sur un torchon humide, enlevez le papier sulfurisé.

4. Coupez le beurre et le chocolat en dés et faites-les fondre au bain-marie. Ajoutez le sirop de sucre de canne et mélangez.

5. Étalez la garniture sur votre gâteau et roulez-le dans le sens de la longueur.

6. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez refroidir. Servez ce roulé au chocolat et noix de coco froid.

Amandine chocolatée

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 150 g de poudre d'amandes
- 2 c. à s. de sucre
- 40 g de cacao
- 3 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 20 g de beurre
- 1 c. à s. d'amandes effilées
- 2 pincées de vanille en poudre
- 2 pincées de cannelle
- 1 pincée de sel

1. Beurrez un moule à manqué de 20 cm de diamètre et couvrez le fond de papier sulfurisé beurré. Répartissez les amandes effilées et laissez 15 min au réfrigérateur.

2. Tamisez le cacao, le sucre glace, la vanille et la cannelle. Mélangez avec la poudre d'amandes et le sel.

3. Battez les blancs d'œufs en neige fermes. Ajoutez le sucre, en continuant à fouetter. Mélangez à la préparation précédente.

4. Versez la pâte dans le moule, lissez la surface, mettez au four et laissez cuire pendant 40 min à 160 °C (th. 5-6). Retournez le moule sur une grille et laissez refroidir le gâteau à l'abri du moule.

Chocolat liégeois

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 5 min

- 200 g de sucre
- 200 g de cacao
- 1 litre de lait
- 30 cl de crème fleurette
- 1 tasse de café très fort
- 4 boules de glace à la vanille
- 4 boules de glace au chocolat

1. Mélangez le sucre et le cacao, puis ajoutez petit à petit le lait froid. Portez à ébullition et laissez frémir 5 min, puis ajoutez le café.

2. Montez la crème fleurette (très froide) en chantilly.

3. Dans des verres (ou des coupes), déposez une boule de glace au chocolat et une autre à la vanille.

4. Battez le chocolat chaud avec un peu de glace pilée pour le refroidir et versez dans les verres. Ajoutez dessus de la crème chantilly.

Chocolat liégois ▶

Gâteau aux épices *et au chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 50 min / Cuisson : 15 min

Pour le gâteau :

- 100 g d'amandes en poudre
- 2 œufs + 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 graines de cardamome
- 1 pincée de graines d'anis

Pour la ganache :

- 200 g de chocolat
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à s. de rhum
- Copeaux de chocolat

1. Fouettez les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez le miel, la poudre d'amandes, la farine, le beurre fondu et les épices.

3. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

4. Cuisez la préparation au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 min.

5. Portez à ébullition la crème fraîche et le rhum, puis versez-la sur le chocolat cassé en petits morceaux, dans un saladier.

6. Lorsque le chocolat est fondu, déposez le saladier sur un récipient plus grand rempli d'eau et de glaçons, et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange mousse et durcisse.

7. Découpez le gâteau en deux pour former deux disques.

8. Tartinez-en un de ganache au rhum et déposez le second disque par-dessus.

9. Étalez encore un peu de ganache et recouvrez de copeaux de chocolat.

Index

Amandine chocolatée, 92.
Bavarois au chocolat blanc et à la mangue, 4.
Biscotti au chocolat, 4.
Biscuit au chocolat et au caramel mou, 7.
Biscuits au chocolat coulant, 6.
Bouchées de chocolat au caramel salé, 76.
Brioche aux pépites de chocolat, 9.
Brownie au chocolat noir, 9.
Brownie au chocolat, écume de caramel au beurre demi-sel, 10.
Cake au chocolat et aux cacahuètes, 10.
Cake marbré au chocolat et à la liqueur de banane, 13.
Cake marbré chocolat-vanille, 12.
Caramels aux amandes et chocolat blanc, 84.
Chantilly de chocolat, 14.
Charlotte au chocolat et aux fruits de la passion, 16.
Charlotte au chocolat, 87.
Cheesecake au chocolat, 86.
Chocolat au miel et noix de pécan, 76.
Chocolat liégeois, 92.
Cigarettes russes au chocolat, 14.
Cookies aux deux chocolats, 17.
Coulants au chocolat et noix de coco, 18.
Craquelins au chocolat et aux marrons, 18.
Crème anglaise au chocolat, 40.
Crème brûlée à la griotte et au chocolat, 21.
Crème catalane au chocolat, 21.
Crème glacée chocolat-abricot, 22.
Crème pâtissière au chocolat, 40.
Crêpes au chocolat, 23.
Croque banane-chocolat, 24.
Croque-monsieur au chocolat, 24.
Croustillants de chocolat au Cruesli, 80.
Crumble au chocolat, 89.
Crumble aux bananes et chocolat blanc, 22.
Délice aux deux chocolats, 85.
Éclairs au chocolat, 26.
Flan au chocolat, 29.
Flan aux saveurs de noisette et de chocolat, 29.
Florentins aux pignons de pin et chocolat blanc, 30.
Fondant à l'ananas et au chocolat, 31.
Fondant au chocolat, 32.
Fondant aux Petits-Suisses et au chocolat, 32.
Fondue au chocolat, 35.
Fudges au chocolat au lait, 35.
Galets au praliné et chocolat noir, 74.
Gâteau au chocolat noir et framboises, 36.
Gâteau aux épices et au chocolat, 95.
Gâteau de crêpes au chocolat, 45.
Gaufres au chocolat, 38.
Génoise au chocolat, 38.
Glace au chocolat meringué, 36.
Glace au chocolat noir et aux Smarties, 37.
Grenoblois au chocolat, 41.
Îles flottantes au chocolat et noix de coco, 42.
Macarons chocolat-abricot, 43.
Madeleines au chocolat et bananes flambées, 44.
Meringues au chocolat, 46.
Millefeuilles au chocolat, 47.
Millefeuilles doubles au chocolat, 49.
Mini-madeleines au zeste de citron et au chocolat, 49.
Mouillettes pomme de terre-chocolat, 50.
Mousse au chocolat blanc à la praline, 51.
Mousse au chocolat épicée, 51.
Mousse au chocolat et au sel de Guérande, 52.
Muffins à la banane et à la pâte de chocolat, 53.
Muffins au chocolat et aux éclats de noisette, 54.
Nougat au chocolat, 54.
Orangettes au chocolat, 55.
Pain perdu et mousse au chocolat, 78.
Parfait au chocolat et pépites de meringue, 45.
Pavé au chocolat, 56.
Petits pots à la banane et au chocolat, 57.
Pompe aux pommes au chocolat, 57.
Pudding aux deux chocolats, 58.
Risotto chocolat-bananes et mascarpone aux noisettes caramélisées, 59.
Rochers au chocolat, 60.
Rochers noix de coco et chocolat, 60.
Roulé au chocolat et noix de coco, 91.
Sablés au chocolat, 61.
Salami de chocolat, 61.
Sorbet chocolat-café, 62.
Soufflés de riz au chocolat blanc, 64.
Soufflés glacés au chocolat, 62.
Soupe chocolat au Carambar et barbe à papa, 64.
Tarte au chocolat et noix de pécan, 65.
Tarte au chocolat, 65.
Tarte aux poires écrasées, cannelle et chocolat, 66.
Terrine de chocolat aux Chamallows, 67.
Tiramisu au chocolat et aux éclats de framboise, 67.
Tiramisu poires-chocolat, 68.
Truffes au chocolat noir, 89.
Tuiles à l'orange et au chocolat, 81.
Tulipes à la mousse au chocolat, 69.
Tulipes au chocolat et aux fruits frais, 70.
Whoopies au miel et chocolat orange, 73.
Whoopies pistache et chocolat, 83.
Yaourt au chocolat et au pain d'épices, 90.
Yaourt au chocolat et au trio d'épices, 75.
Yaourt menthe-chocolat, 74.